



MANUAL DE USUARIO



CPM-8L

INTRODUCCIÓN

FELICIDADES USTED HA ADQUIRIDO UNA MEZCLADORA  LA CUAL ESTA FABRICADA CON MATERIALES DE LA MAS ALTA CALIDAD CON LO QUE ASEGURAMOS EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO Y DURABILIDAD.

ANTES DE COMENZAR A USAR SU MEZCLADORA ES NECESARIO QUE LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **ANTES DE OPERAR LA MEZCLADORA VERIFIQUE QUE EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ESTE DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS ELECTRICOS DE INSTALACION.**

- ES RESPONSABILIDAD DEL USUARIO QUE UN TÉCNICO ESPECIALIZADO REALICE LA INSTALACION ELECTRICA DE LA AMASADORA Y LA PUESTA A TIERRA DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN LOCAL.

- EL EQUIPO ESTA DISEÑADO PARA SER ALIMENTADO POR UN CIRCUITO ELECTRICO INDEPENDIENTE EN DONDE SE UTILICE UN INTERRUPTOR DE SEGURIDAD TIPO TERMOMAGNETICO O TIPO CUCHILLAS, EN DONDE EL CALIBRE DEL ALAMBRE Y EL INTERRUPTOR SEA SELECCIONADO POR UN TECNICO ESPECIALIZADO CONSIDERANDO DISTANCIA, CAPACIDAD, CAIDA DE VOLTAJE ETC. NO INTENTE CONECTARLA USTED MISMO.



- NO TOQUE EL INTERRUPTOR NI EL CABLE DE ALIMENTACION CON LAS MANOS MOJADAS.
- NO INTENTE REPARAR LA AMASADORA, SI LO HACE DE MANERA INCORRECTA, PUEDE PROVOCAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, INCENDIO, DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES IRREVERSIBLES O INCLUSO FALLECIMIENTO. CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR MAS CERCAÑO PARA SU REPARACION.



- NO RETUERZA, APLASTE NI TIRE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN, PUES PODRÍA ROMPERSE. LAS DESCARGAS ELÉCTRICAS O INCENDIOS SUELEN ESTAR CAUSADOS POR CABLES DE ALIMENTACIÓN ROTOS.
- NUNCA DEJE LA AMASADORA FUNCIONANDO SIN SUPERVISION.
- NUNCA DEJE QUE PERSONAS NO CAPACITADAS Ó MENORES DE EDAD OPEREN EL APARATO.
- UTILICE GRASA GRADO ALIMENTICIO PARA LUBRICAR LAS PARTES QUE ESTAN EN CONTACTO CON LOS INGREDIENTES A MEZCLAR.

- “SI EL CORDÓN DE ALIMENTACIÓN ES DAÑADO, ESTE DEBE SER REMPLAZADO POR EL FABRICANTE O SU CENTRO DE SERVICIO, O POR PERSONAL CALIFICADO PARA EVITAR RIESGOS.”



- ANTES DE REALIZAR LIMPIEZA EN ESTE EQUIPO ASEGÚRESE DE QUE ESTE DESCONECTADO DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO.
- LAVAR SOLO CON AGUA Y JABÓN CON UNA FRANELA SUAVE, NO UTILICE CHORRO DE AGUA.

REQUISITOS DE INSTALACION:

- Coloque y mantenga la amasadora en un ambiente de temperatura conveniente y directamente sobre el piso en posición horizontal. Verificar que el suministro de corriente eléctrica sea el requerido por la máquina y que los cables sean conectados propiamente.

Precaución: ¡ La máquina deberá ser aterrizada adecuadamente ¡

OPERACIÓN:

- Después de ser verificada completamente por el técnico, encienda el switch ubicado en la parte lateral derecha de la máquina (Colocar en la posición 1) la luz piloto se encenderá, verifique que el tazón gire en el sentido mostrado por la flecha (A Favor Manecillas del Reloj)

CONOCIENDO DEL TABLERO DE CONTROL:



POTENCIOMETRO DE VELOCIDAD

BOTON DE ENCENDIDO Y APAGADO

MANTENIMIENTO:

Importante.- Durante el Servicio y Mantenimiento de la máquina, todo el trabajo realizado deberá ser efectuado con la máquina apagada. El motor y las partes deberán ser des- montadas gradualmente, las cadenas y baleros deberán ser limpiados y lubricados regularmente.

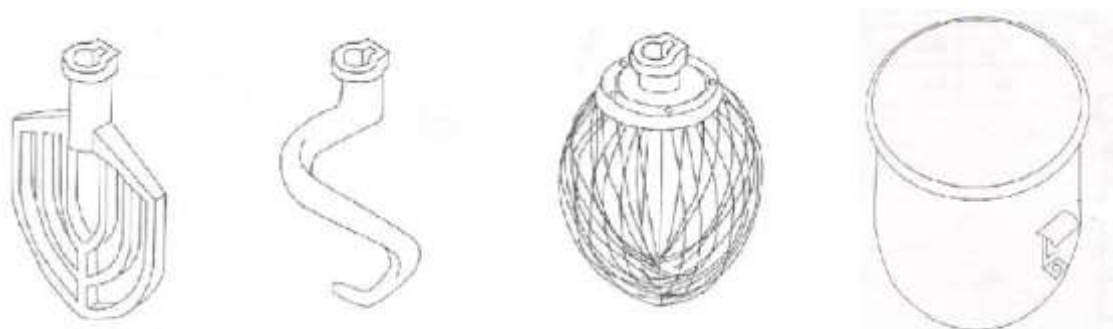
Recomendaciones:

- Antes de operar la máquina serie HS deberá leer cuidadosamente las instrucciones.
- Después de usarla por mucho tiempo, limpie la máquina cuidadosamente, este seguro de mantener limpia y llena de aceite lubricante los puntos de lubricación.
- No encienda la máquina repetidamente, de manera que prolongue la vida útil de la máquina en servicio; el tiempo de funcionamiento continuo no deberá ser demasiado largo.
- Cheque el circuito eléctrico una vez al año.
- Prohibido lavar la máquina con manguera.

FALLAS COMUNES:

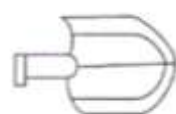
1. La máquina no puede arrancar
 - Conectores eléctricos fallando
2. La temperatura de la máquina es demasiado alta.
 - El tiempo de trabajo es demasiado largo
 - Compruebe si hay voltaje en la máquina
 - Esta sobre cargada o la máquina esta funcionando erróneamente.
3. Baja en eficiencia
 - Hay algo mal en la máquina.
 - Es demasiado baja la eficiencia que algunas partes de la transmisión fueron reemplazadas.
 - Hay algo funcionando mal en el motor.

ACCESORIOS



NOTA:

- Las herramientas se instalan fácilmente al eje de la mezcladora, y la rotación esta a favor de las manecillas del reloj en el eje. Para removerlo, debe de levantarlo la herramienta sobre el eje y girarlo en contra de las manecillas del reloj y bajarlo.
- Todas las piezas están precisamente ajustadas al tazón, con esquinas redondeadas para su limpieza.

115 V		Antes de usar, verifique que el suministro de energía si este coincide con el de su maquina y sea cable a tierra.
		Antes de probar, por favor tome la herramienta de mezclado, en modo apagado, y coloque en la flecha principal inferior de la Mezcladora.
OFF		Para cambiar la velocidad: Por favor pare la mezcladora antes de cambiar la velocidad, en orden para evitar dañar la transmisión.
		Mezclando: de acuerdo a los diferentes materiales a mezclar. Escoja las diferentes opciones de herramientas y velocidad.
A		A: Es Recomendable Utilizar este accesorio para batir productos como mantequilla, huevos, azúcar glas, manteca y leche, trabajando con alta velocidad, mezclando hasta 40 minutos. Usar este accesorio solo en la velocidad del globo
B		B: Es Recomendable Utilizar este accesorio para mezclar productos como harina, manteca, mantequilla, azúcar para la producción de pasta para galleta, pasta para concha, polvorón, empanadas entre otros, trabajando con velocidad media, mezclando hasta 40 minutos. Usar este accesorio solo en la velocidad de la paleta
C		C: NO es recomendable Utilizar este accesorio para mezclar masas duras como pan blanco, concha, pizza, tamales, etc, ya que acortaría el tiempo de vida útil de la mezcladora. Usar este accesorio solo en la velocidad del gancho

RECOMENDACIONES

- Las mezcladoras CRT GLOBAL deberán usarse solo para el área de panificación.
- Las mezcladoras no se deberán sobrecargar ya que estaría expuestas a fallas futuras.
- La mezcladora deberá ser instalada en una conexión independiente. Esto evitara las altas y bajas de corriente.
- La mezcladora deberá ser operada en un lugar a temperatura ambiente.
- Procure realizar la limpieza de la mezcladora con un trapo húmedo. Evite realizar esta acción directamente con el chorro de agua.
- Elimine el suministro de energía eléctrica del equipo cuando no este operando el equipo.
- Programe el mantenimiento de la mezcladora una vez al año.
- Cierre por completo la mica de protección.